



報道関係者各位

2021年3月9日（火）
ハナマルキ株式会社

**大好評！「みそ作り体験館」の体験で仕込むみそを再現
「みそ作り体験館の手仕込みみそ」を、3月17日（水）より限定発売
＜通販限定・数量100セット限り＞**



ハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、社長：花岡俊夫、以下当社）は、当社が運営する「みそ作り体験館」に来館されたお客様が、実際に体験で仕込むみそを再現した「みそ作り体験館の手仕込みみそ」を、2021年3月17日（水）より限定発売します。

■“体験館の先生”が仕込みから発酵管理まで行った、正真正銘の手仕込みみそ

当社が運営する「みそ作り体験館」（所在地：長野県伊那市）は、ご来館いただいたお客様に手仕込みのみそ作りを体験していただける施設です。お客様が仕込んだみそは、みそ作り体験館で発酵管理を行い、約3ヶ月後にお客様のお手元にお届けしています。実際に体験されたお客様からは、手仕込みでしか味わえない本格的な味と香りに、多くのお喜びの声をいただいています。

今回限定発売する「みそ作り体験館の手仕込みみそ」は、ご来館いただいたお客様しか味わうことができなかった「みそ作り体験館」で仕込むみそを再現しました。みそ作り体験館でみそ作りを教えている“先生”が、毎日の発酵管理から天地返しまで、一つずつ丁寧に手仕込みした無添加のみそです。手仕込みならではの芳醇な香りと力強い味をお楽しみください。

■「みそ作り体験館の手仕込みみそ」商品概要

- ・商品名 : みそ作り体験館の手仕込みみそ
- ・発売日 : 2021年3月17日(水)
※無くなり次第終了
- ・販売価格 : 5,000円(税込、送料込)
- ・容量 : 2.2kg
- ・販売方法 : 限定100セットを朝日新聞広告欄と
ハナマルキECサイトにて販売
- ・ハナマルキECサイト : <http://www.hanamaruki-shop/>



※限定特別パッケージ

■ハナマルキ株式会社 コメント

「みそ作り体験館」は、2018年11月に当社の創業100周年記念事業としてオープンした施設です。おかげさまでオープン以来多くのお客様にご来館いただき、みその手仕込み体験を行っていただきました。お客様からは「もう他のおみそを使えない」といった感想をいただくほど、好評をいただいております。現在は新型コロナウイルス感染症の影響により、遠方への旅行が制限される日が続いておりますが、この「みそ作り体験館の手仕込みみそ」を通して、ご自宅で特別な体験をしていただくとともに、「みそ作り体験館」を知っていただく機会になれば幸いです。

■「みそ作り体験館」施設概要

名称 : ハナマルキ みそ作り体験館
場所 : 〒399-4501 長野県伊那市西箕輪 2701
(ハナマルキ伊那工場内)

収容人数 : 40名

体験時間 : 毎週月・水・金・土曜日(祝日は休業)

※その他特別休館日あり

午前10:00・午後13:30の1日2回開催、約120分(工場見学含む)

定員 : 1回20名

体験料 : 2000円(税込) ※大人1名で1個のみそを作る場合 他

※現在は新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、お客様の健康・安全を考慮し当面の間営業休止とさせていただきます。



■会社概要

会社名 : ハナマルキ株式会社
創立 : 昭和21年11月5日
代表者 : 代表取締役社長 花岡俊夫
業務内容 : 味噌醸造販売および加工食品製造販売
所在地(本社) : 長野県伊那市西箕輪 2701
会社HP : <https://www.hanamaruki.co.jp/>